

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА**

**М. І. МІЗЯК**

**Програма та робоча програма**  
**навчальної дисципліни**

**«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ**  
**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*(для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання та ФПО  
напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»,  
спеціальності «Готельне господарство»)*

**ХАРКІВ**  
**ХНАМГ**  
**2011**

Програма і робоча програма навчальної дисципліни **«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»** (для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання та ФПО напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа», спеціальності «Готельне господарство») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад: М. І. Мізяк – Х.: ХНАМГ, 2011. – 31 с.

Укладач: доцент кафедри містобудування М. І. Мізяк

Рекомендовано кафедрою містобудування  
протокол № 8 від 27 січня 2011 р.

## ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП.....	4
1. Програма навчальної дисципліни .....	5
1.1. Мета, предмет та місце дисципліни .....	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни .....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги .....	8
1.4. Рекомендована основна навчальна література .....	9
1.5. Анотації дисципліни .....	9
2. Робоча програма навчальної дисципліни .....	11
2.1. Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальністю та видами навчальної роботи .....	11
2.2. Зміст дисципліни .....	13
2.2.1. Розподіл часу за модулями і змістовними модулями ....	15
2.2.2. План лекційного курсу .....	17
2.2.3. План практичних (семінарських) занять .....	19
2.2.4. План лабораторних робіт .....	20
2.2.5. Індивідуальні завдання .....	21
2.3. Самостійна робота студентів .....	21
2.4. Засоби контролю та структура залікового кредиту .....	22
2.5. Інформаційно-методичне забезпечення .....	30

## ВСТУП

Сучасний менеджер повинен не тільки володіти технологією обслуговування клієнтів, та й повинен мати чітку уяву про матеріально-технічну базу готелей, також порядок проектування, погодження і затвердження проектів будівель і споруд підприємств готельно-ресторанного типу.

Основні завдання проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства:

- принцип проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- об'ємно-планувальне рішення об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- основи формування внутрішнього простору готельного підприємства.

Метою вивчення дисципліни є:

- вивчення основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- підготовка фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

Предметом вивчення дисципліни є розгляд принципів проектування підприємств готельного типу, та основ формування внутрішнього простору готельного підприємства.

Необхідним елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни є самостійна робота студентів з літературою, довідниками та державними нормами і правилами щодо проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Програма навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» розроблено на основі:

- СВО ХНАМГ «Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра напряму підготовки 6.140101– «Готельно-ресторанна справа»;
- СВО ХНАМГ Навчальний план підготовки бакалавра за спеціальністю «Готельне господарство».

Програма навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», ухвалена кафедрою «Містобудування», протокол № 8 від січня 2011 р.

# 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## 1.1. Мета, предмет та місце дисципліни

Метою вивчення дисципліни є:

- вивчення основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- підготовка фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

Основними завданнями, що будуть вирішені у процесі викладання дисципліни, є теоретична та практична підготовка бакалавра з наступних питань:

- принципи проектування готельних підприємств;
- планувальна структура ділянки готельного підприємства;
- об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- оформлення житлових і громадських приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства;

Предметом вивчення дисципліни є розгляд основних принципів проектування готельних підприємств і конструктивних елементів та основ формування внутрішнього простору готельного підприємства.

Навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» належить до циклу нормативних професійних дисциплін за напрямом 6.140101– «Готельно-ресторанна справа»; спеціальності «Готельне господарство»).

Таблиця 1.1. – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки бакалавра.

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
1. Філософія 2. Інженерна графіка. 3. Інженерне обладнання будівель 4. Громадське будівництво	1. Організація 2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

## **1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни**

### **Модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства**

#### **ЗМ 1.1. Основи проектування**

Тема 1. Основи фонди готельних підприємств, та поняття проектування.

Складові фондів туристичних підприємств, проектувальні роботи, види проектів. Нормативна база проектування та будівництва.

Тема 2. Принципи проектування. Умови проектування готельних підприємств, вимоги до будівель готельних підприємств.

Тема 3. Планувальна структура ділянки готельного підприємства.

Основні поняття про генеральний план ділянки. Складові генерального плану готелів. Системні забудовлі готельних підприємств.

### **Модуль 2. Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства**

#### **ЗМ 2.1. Складові частини готельних підприємств**

Тема 1. Об'ємно-планувальне вирішення будівель готельних підприємств.

Розміщення складових частин один відносно одного. Композиційні схеми будівель готельних підприємств. Планувальне вирішення житлової та громадської частини готелів.

Тема 2. Підприємства громадського харчування. Складові планувальні елементи підприємств громадського харчування, та їх розміщення.

Тема 3. Експлуатаційні вимоги до конструктивних елементів готельних будівель.

Основні види пошкодження конструктивних елементів будівель, та заходи їх усунення.

Тема 4. Функціональна організація готельних підприємств.

Класифікація готелів по місткості. Основні блоки приміщень будівель готельних підприємств. Схеми функціональної організації готелів по місткості. Функціональна структура готельних підприємств.

Тема 5. Підприємства ресторанного господарства.

Класифікація підприємств ресторанного господарства. Основні вимоги. Види торговельних приміщень, інтер'єр, обладнання.

### **Модуль 3. Оформлення житлових і громадських приміщень готельних підприємств**

#### **ЗМ.3.1. Інтер'єр і його вплив на якість обслуговування**

Тема 1. Екстер'єр будівлі готелів. Вимоги до фасаду готельних будівель, які впливають на загальний вид будівлі.

Тема 2. Меблі житлових і громадських приміщеннях готельних підприємств.

Меблі виконують головну основу для оздоблення інтер'єра приміщень готельних підприємств. Схеми розміщення меблі у різних номерах готелів. Текстильні матеріали у інтер'єрі готелів.

Тема 3. Використування елементів природи для оформлення інтер'єра готелів.

Озеленення - як особливий вид декоративного мистецтва. Способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень.

Декоративне оформлення приміщень у готелях.

Тема 4. Кольорове вирішення інтер'єра житлових та громадських приміщень готелів.

Колір – одна із найважливіших характеристик середовища. Основні способи створення кольорової гармонії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового кола.

Тема 5. Світлове вирішення інтер'єра житлових і громадських будівель приміщень готелів.

Параметри світлового клімату. Види освітлення, характер розподілення світлового потоку. Освітлювальні прибори.

### 1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

(відповідно до галузевих стандартів ОКХ і засобів діагностики (ЗД): виробничі функції, типові завдання діяльності (за рівнями сформованості), якими повинні оволодіти студенти внаслідок вивчення данної дисципліни)

Таблиця 1.2. - Освітньо-кваліфікаційні вимоги до підготовки бакалаврів.

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Типові завдання,	Виробничі і соціальні функції, до яких відносяться типові задачі діяльності
Фахівець повинен оволодіти знаннями щодо: Вирішення проектних питань у галузі сфери обслуговування.	Соціально-виробнича	Науково-дослідна робота
Бакалавр повинен вивчити: <ul style="list-style-type: none"><li>• Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;</li><li>• Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства;</li><li>• Оформлення житлових та громадських приміщень готельних підприємств.</li></ul>	Виробнича	Проектувальна, виробнича
Бакалавр потрібен вміти: <ul style="list-style-type: none"><li>• Керуючись необхідними методиками вирішувати конкретні питання з проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;</li><li>• Використовувати науково-технічну літературу та застосовувати отриманні знання на практиці.</li></ul>	Виробнича  Соціально-виробнича	Технологічна  Управлінська, організаційна



#### **1.4. Рекомендована основна навчальна література**

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие.- К.: ВИРА-Р, 2001.
2. Гранільщиков Ю.В. Проектування об'єктів туристичного призначення (гостиничні заклади). Учебное пособие. – М.: ЦРИБ «Турист», 1982.

#### **1.5. Анотації дисципліни**

##### **Анотація програми навчальної дисципліни**

##### **«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»**

**Мета:** вивчення основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; підготовка фахівця, який володитиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

**Предмет:** розгляд основних принципів проектування підприємств готельного типу, об'ємно-планувальне вирішення, та основ формування внутрішнього простору готельного підприємства.

**Зміст:** основи проектування, види проектів, нормативна база проектування та будівництва. Планувальна структура ділянки готельних підприємств. Підприємства ресторанного господарства. Об'ємно-планувальне вирішення готельних підприємств. Складові елементи підприємств громадського харчування. Функціональна організація готельних підприємств . Оздоблення житлових і громадських приміщень готелів. Інтер'єр та його вплив на якість послуг.

##### **Аннотация программы учебной дисциплины**

##### **«Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства»**

**Цель:** изучение основных принципов проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства, объемно-планировочное решение

гостиничных зданий; підготовка спеціаліста, який володіє знаннями, пов'язаними для рішення проектних питань в області обслуговування.

Предмет: рассмотрение основных принципов проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства, планировочных элементов гостиничных предприятий и использование их для решения вопросов проектирования гостиничных зданий.

Содержание: основне поняття проектування. Об'ємно-планувальні рішення об'єктів гостинично-ресторанного господарства. Планувальна структура участка гостиничного підприємства. Функціональна організація гостиничних підприємств. Класифікація підприємств ресторанного господарства.

Оформление жилых и общественных помещений гостиниц. Интерьер, его влияние на качество обслуживания.

### **The ESP syllabus annotation (design hotel-restaurant construction project)**

The aim of the Syllabus: learning main designing hotel-restaurant construction project principles and three-dimensional planning of hotel construction; training specialists who knowledge connected to project issues solutions in the service industry.

The subject of the discipline: considering the main designing hotel-restaurant construction project principles, planning the hotel construction elements and using them for making decision as for designing hotel constructions.

The contents of the discipline: the main projecting terms. Three-dimensional planning of hotel construction. Planning the structure of the hotel construction site. Functional hotel construction designing. Classification of restaurant industry enterprises. Hotel designing, interior and its influence on service quality.

## 2. Робоча програма навчальної дисципліни

### 2.1. Розподіл навчальної роботи студента за спеціальностями та видами навчальної підготовки

Таблиця 2.1. - Розподіл обсягу навчальної роботи студента  
(денна форма навчання).

Призначення: підготовка спеціалістів	Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 4,5; Модулів – 3, РГЗ; Змістових модулів – 3. Загальна кількість годин – 162.	Напрямок: 6.140101– «Готельно-ресторанна справа» Спеціальність «Готельне господарство» Освітньо- кваліфікаційний рівень: Бакалавр	Статус дисципліни – нормативна Рік підготовки – 4-й Семестр – 7-й, 8-й Лекцій – 45 год. Практичні – 15 год. Лабораторні роботи – 30 год. Самостійна робота – 72 год. Вид підсумкового контролю: 7 семестр – залік. 8 семестр - іспит

Примітка: співвідношення кількості годин аудиторних занять і самостійної роботи становить 90% до 10%.

Таблиця 2.2. - Розподіл обсягу навчальної роботи студента  
(заочна форма навчання).

Призначення: підготовка спеціалістів	Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS – 4,5; Модулів – 3, РГЗ; Змістових модулів – 3. Загальна кількість годин – 162.	Напрямок: 6.140101– «Готельно-ресторанна справа» Спеціальність «Готельне господарство» Освітньо- кваліфікаційний рівень: Бакалавр	Статус дисципліни – нормативна Рік підготовки – 4-й Семестр – 8-й Лекцій – 6 год. Практичні – 10 год. РГЗ Самостійна робота – 94 год. Вид підсумкового контролю: 8 семестр – іспит

Примітка: співвідношення кількості годин аудиторних занять і самостійної роботи становить 12% до 88%.

Структура робочої програми навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» наведена у табл. 2.3.

Таблиця 2.3. – Структура навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Спеціальність, спеціалізація, (шифр, аббревіатура)	Всього, кредит/годин	Семестри	Години								Екзамен (семестр)	Залік (семестр)
			Аудиторні	У тому числі			Самостійна робота	У тому числі				
				Лекції	Практичні, семінари	Лабораторні		Контр. Роботи	КП\КР	РГЗ		
6.140101 – ГОТ (денна форма навчання)	4,5/162	7	60	30	15	15	36	-	-	10	-	7
		8	30	15	-	15	36	-	-	10	8	
6.140101 – ГОТ (заочна форма навчання)	4,5/162	8	16	6	10	-	146	-	-	2	8	

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних. Найбільш складні питання винесло на розгляд і обговорення під час практичних занять. Також велике значення має самостійна робота студентів. Усі ці види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

## **2.2. Зміст дисципліни**

### **Модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства**

#### **ЗМ 1.1. Основи проектування**

Тема 1. Основні фонди готельних підприємств, та поняття проектування.

Складові фондів туристичних підприємств, проектувальні роботи, види проектів. Нормативна база проектування та будівництва.

Тема 2. Принципи проектування.

Умови проектування готельних підприємств, вимоги до будівель готельних підприємств.

Тема 3. Планувальна структура ділянки готельного підприємства.

Основні поняття про генеральний план готелів, системи забудівлі готельних підприємств.

### **Модуль 2. Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства**

#### **ЗМ 2.1. Складові частини готельних підприємств**

Тема 1. Об'ємно-планувальне вирішення готельних підприємств.

Розміщення складових частин відносно від одного, композиційні схеми будівель готельних підприємств. Планувальне вирішення житлової та громадської частини готелів.

Тема 2. Підприємства громадського харчування.

Скдові планувальні елементи підприємств громадського харчування, та їх розміщення.

Тема 3. Експлуатаційні вимоги до конструктивних елементів готельних будівель.

Основні види пошкодження конструктивних елементів будівель, та засоби їх усунення.

Тема 4. Функціональна організація готельних підприємств.

Класифікація готелів, по місткості основні блоки приміщень готельних підприємств, схеми функціональної організації готелів по місткості. Функціональна структура готельних підприємств.

Тема 5. Підприємства ресторанного господарства.

Класифікація підприємств ресторанного господарства. Основні вимоги до підприємств. Види торговельних приміщень, інтер'єр, обладнання.

### **Модуль 3. Оформлення житлових і громадських приміщень готельних підприємств**

#### **ЗМ.3.1. Інтер'єр і його вплив на якість обслуговування**

Тема 1. Екстер'єр готельних будівель.

Вимоги до фасаду готельних підприємств, які впливають на загальний вид будівлі.

Тема 2. Меблі у житлових і громадських приміщеннях готельних підприємств.

Меблі виконують головну основу для оздоблення інтер'єра приміщень готельних підприємств. Схеми розміщення меблі у різних номерах готелів. Текстильні матеріали у інтер'єрі готелів.

Тема 3. Використання елементів природи для оформлення інтер'єра готелів.

Озеленення – як особий вид декоративного мистецтва. Способи розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень.

Декоративне оформлення приміщень у готелях.

Тема 4. Кольорове вирішення інтер'єра житлових і громадських приміщень готелів.

Колір – одна із найголовніших характеристик середовища. Основні способи створення кольорової геометрії для оздоблення приміщень, побудовані на використанні закономірності кольорового круга.

Тема 5. Світлове вирішення інтер'єра. Житлових і громадських приміщень готелів.

Параметри світлового клімату. Види освітлення, характер розподілення світлового потоку. Освітлювальні прибори.

### 2.2.1. Розподіл часу за модулями і змістовими модулями

Розподіл часу за модулями і змістовими модулями наведений у табл.2.4, та табл. 2.5.

Таблиця 2.4. – Розподіл часу за модулями і змістовими модулями для студентів денної форми навчання.

Модулі (семестри) та змістові модулі)	Всього кредит/ годин	Форми навчальної роботи			
		Лекції	Сам., практ.	Лаб.	С.Р.С.
Модуль 1. Основні принципи проектування готельних підприємств	2/72	12	8	8	20
ЗМ1.1. Основи проектування		12			
Модуль 2. Об'ємно-планувальне вирішення готельних підприємств.	1,5/54	18	7	7	16
ЗМ 2.1. Складові частини готельних підприємств.		18			
Всього за семестр	3,5/126	30	15	15	36
Модуль 3. Оформлення житлових і громадських приміщень готельних підприємств.	1/36	15	-	15	36
ЗМ 3.1. Інтер'єр та його вплив на якість обслуговування.		15	-		
Всього за семестр – 8	1/36	15	-	15	36
Всього за семестри	4,5/162	45	15	30	72

Таблиця 2.5. – Розподіл часу за модулями і змістовими модулями для студентів заочної форми навчання.

Модулі (семестри) та змістові модулі)	Всього кредит/ годин	Форми навчальної роботи			
		Лекції	Сам., практ.	Лаб.	С.Р.С.
Модуль 1. Основні принципи проектування готельних підприємств	1,5/54	2	4	-	50
ЗМ1.1. Основи проектування					
Модуль 2. Об'ємно-планувальне вирішення готельних підприємств.	1,5/54	2	4	-	50
ЗМ 2.1. Складові частини готельних підприємств.		18			
Модуль 3. Оформлення житлових і громадських приміщень готельних підприємств.	1,5/54	2	2	-	46
ЗМ 3.1. Інтер'єр та його вплив на якість обслуговування.					
Всього за семестр – 8	4,5/162	6	10	-	146



### 2.2.2. План лекційного курсу

Таблиця 2.6. – План лекційного курсу з навчальної дисципліни  
«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.»

№	Зміст	Кількість годин 6.140101 – ГОТ	
		Денне навчання	Заочне навчання
Модуль 1. Основні принципи проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства.		12	2
ЗМ 1.1. Основи проектування.			
1.	Основні фонди готельних підприємств та поняття проектування.	4	
2.	Принцип проектування.	4	
3.	Планувальна структура ділянки готельного підприємства.	4	
Моудуль 2. Об’ємно-планувальне вирішення об’єктів готельно-ресторанного господарства.		18	2
ЗМ 2.1. Складові частини готельних підприємств.			
1.	Об’ємно-планувуальне вирішення готельних підприємств.	4	
2.	Підприємства громадського харчування.	4	
3.	Експлуатаційні вимоги до конструктивних елементів готельних будівель.	2	
4.	Функціональна організація готельних підприємств.	4	
5.	Підприємства ресторанного господарства.	4	
Всього за 7 семестр		30	

Моудуль 3. Оформлення житлових та громадських приміщень готельних підприємств.			
ЗМ 2.1. Інтер'єр та його вплив на якість обслуговування..			
1.	Ексер'єр готельних приміщень	2	
2.	Меблі житлових і громадських приміщень готельних підприємств.	4	
3.	Використання елементів природи для оздоблення інтер'єра готелів.	4	
4.	Кольорове вирішення інтер'єра житлових і громадських приміщень готелів.	2	
5.	Світлове вирішення інтер'єра житлових і громадських приміщень готелів.	3	
Всього за семестр		15	6
Всього за семестри		45	

### 2.2.3. План практичних (семінарських) занять

Таблиця 2.7. – План практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни

№	Зміст	Кількість годин 6.140101 – ГОТ	
		Денне навчання	Заочне навчання
Модуль 1. Основні принципи проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства.		8	6
ЗМ 1.1. Основи проектування.			
1.	Розробка генерального плану ділянки готельного підприємства	4	4
2.	Розробка схеми плану готельного підприємства	4	2
Модуль 2. Об’ємно-планувальне вирішення готельних підприємств.		7	4
ЗМ 2.1. Складові частини готельних підприємств.			
1.	План поверху готельного підприємстваРозробка плану номера готельного підприємства.		
3.	Розробка плану номера готельного підприємства	4	2
4.	Розробка схем житлових і громадських приміщень	3	2
Всього за семестр		15	10

#### 2.2.4. План лабораторних робіт

План лабораторних робіт для студентів денної форми навчання, наведений у табл. 2.8.

Лабораторні роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів денної навчання передбачені у 7-му і 8-му семестрах з тем, що входять у Модуль 1, Модуль 2.

Таблиця 2.8. – План лабораторних занять з навчальної дисципліни.

№	Зміст	Кількість годин 6.140101 – ГОТ
		Денне навчання
Модуль 1. Основні принципи проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства.		8
ЗМ 1.1. Основи проектування		
1.	Лабораторна робота №1. Визначення коефіцієнту К.Е.О.	4
2.	Лабораторна робота №2. Визначення К.Е.О. за графіками Данилюка.	4
Модуль 2. Об’ємно-планувальне вирішення готельних підприємств.		7
1.	Лабораторна робота № 3. Визначення часу інсоляції приміщення.	4
2.	Лабораторна робота № 4. Визначення інсоляції будівель.	3
Всього за 7-й семестр		15
Модуль 3. Оформлення житлових і громадських приміщень готельних підприємств.		15
ЗМ 3.1. Інтер’єр та його вплив на якість обслуговування		
1.	Лабораторна робота № 1. Визначення температури і вологості повітря у приміщеннях.	5
2.	Лабораторна робота № 2. Визначення температури у зовнішніх стінах будівель.	5
3.	Лабораторна робота № 3. Визначення часу реверберації.	5
Всього за 8-й семестр		15

### **2.2.5. Індивідуальні завдання (ІНДЗ)**

Програмою дисципліни передбачено виконання індивідуального завдання:

- для студентів денної та заочної форм навчання. - розрахунково-графічне завдання..

Мета виконання розрахунково-графічного завдання – оволодіння практичними навиками проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

У процесі виконання розрахунково-графічного завдання студенти закріплюють одержані теоретичні знання в частині побудови схеми рішення, опановують навиками, роботи з науково-технічною і довідковою літературою.

Розрахунково-графічне завдання виконується в 7-му і 8-му семестрах денної форми навчання. Студенти заочної форми навчання виконують розрахунково-графічне завдання у 8-му семестрі, яке є допуском до іспиту.

### **2.3. Самостійна робота студентів**

Для опанування матеріалу дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», окрім лекційних практичних занять та лабораторних робіт, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Підготовка до лабораторних робіт.
5. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
6. Виконання самостійного завдання.
7. Виконання розрахунково-графічного завдання.

## **2.4. Засоби контролю та структура залікового кредиту**

Системи оцінювання знань, вмінь і навичок студентів передбачає оцінювання всіх форм навчання дисципліни.

Перевірку й оцінювання знань студентів викладач проводить в наступних формах:

1. Оцінювання роботи студентів у процесі практичних (семінарських) занять.
2. Оцінювання виконання індивідуального завдання (ІНДЗ).
3. Оцінювання виконання лабораторних робіт.
4. Оцінювання засвоєння питань для самостійного вивчення.
5. Оцінювання проміжного контролю
6. Проведення модульного контролю
7. Проведення підсумкового контролю або заліку.

Засоби контролю та структура залікового кредиту для студентів денної і заочної форм навчання наведені в табл. 2.9. та 2.10.

Таблиця 2.9. – Засоби контролю та структура змістового кредиту для студентів денної форми навчання.

<b>Види та засоби контролю (тестування, контрольні роботи, індивідуальні роботи, тощо)</b>	<b>Розподіл, %</b>
<b>Модуль 1. Поточний контроль зі змістових модулів</b>	
ЗМ 1.1. – Тестування або контрольна робота	15%
Лабораторні роботи	25%
<b>Модуль 2. Поточний контроль зі змістових модулів</b>	
ЗМ 2.1. – Тестування або контрольна робота	10%
Розрахунково-графічна завдання	20%
Підсумковий контроль з модулів 1,2	30%
Залік: 1 варіант – залік за результатами поточного контролю; 2 варіант – залік за результатами підсумкового тестування.	
7 семестр	Всього за модулями 1, 2
Модуль 3. Поточний контроль із змістових модулів.	
ЗМ 3.1. Контрольна робота	15
Лабораторні роботи	20
Розрахунково-графічне завдання	25
Підсумковий контроль іспит	40
8 семестр всього	100%

Таблиця 2.10. – Засоби контролю та структура змістового кредиту для студентів заочної форми навчання.

<b>Види та засоби контролю (тестування, контрольні роботи, індивідуальні роботи, тощо)</b>	<b>Розподіл, %</b>
<b>Модуль 1. Поточний контроль зі змістових модулів</b>	
ЗМ 1.1. – Контрольна робота	10
<b>Модуль 2. Поточний контроль зі змістових модулів</b>	
ЗМ 2.1. – Контрольна робота	10
<b>Модуль 3. Поточний контроль зі змістових модулів</b>	
ЗМ 3.1. – Контрольна робота	10
Розрахунково-гафічна завдання	30
Підсумковий контроль/ іспит	40
8 семестр    Всього	100%

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних, лабораторних. Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час практичних занять. Також велике значення в процесі вивчення і закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі ці види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.



### **Порядок поточного оцінювання знань студентів денної форми навчання**

Поточне оцінювання здійснюють під час проведення практичних (семінарських) занять та лабораторних робіт і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи.

Об'єктами поточного контролю є:

- 1) активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (РГЗ);
- 3) виконання лабораторних робіт;
- 4) виконання самостійного завдання;
- 5) виконання поточного контролю;
- 6) виконання проміжного контролю.

Оцінку "відмінно" ставлять за умови відповідності виконаного завдання студентом або його усної відповіді за усіма шістьма зазначеними критеріями. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

### **Контроль систематичного виконання практичних (семінарських) занять, лабораторних робіт і самостійної роботи**

Оцінювання проводять за такими критеріями:

- 1) розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;
- 2) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 3) ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядають;
- 4) уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, вирішенні завдань, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання, і завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- 5) логіка, структура, стиль викладання матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації і робити висновки.

Контроль виконання поставлених задач при проведенні лабораторних робіт здійснюється протягом 7-го – 8-го семестру. За успішне та систематичне виконання

та захист всіх лабораторних робіт протягом першого змістовного модулю студент отримує оцінку «відмінно» або 40 % за поточний контроль, якщо студент виконує та захищає всі лабораторні роботи протягом другого змістовного модулю, то студент отримує оцінку «добре» або 30% за поточний контроль, які враховують у відповідній сумі балів за кожний окремий змістовий модуль (табл. 2.9).

Контроль виконання поставлених задач при проведенні практичних занять здійснюється протягом 7-го – 8-го семестру. За успішне та систематичне виконання поставлених завдань протягом двох змістових модулів студент отримує оцінку «відмінно» або по 50 % за поточний контроль, якщо студент виконує поставлені завдання з відсутністю окремих розрахунків, які пояснюють вирішення завдання, то він отримує оцінку «добре» або по 40% за поточний контроль, які враховують у відповідній сумі балів за кожний окремий змістовий модуль (табл. 2.9).

Самостійна робота студентів контролюється протягом семестру. При оцінюванні практичних завдань і самостійної роботи увагу приділяють також їх якості і самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась із вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

### **Критерії оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання**

Контроль виконання ІНДЗ (РГЗ) здійснюється протягом 6-го семестру. За успішне і систематичне виконання всього ІНДЗ (РГЗ) за другий змістовий модуль студент отримує оцінку «відмінно» або 20 % за поточний контроль, якщо студент виконує все ІНДЗ (РГЗ) за третій змістовий модуль, то студент отримує оцінку «добре» або 15 % за поточний контроль, які враховують у відповідній сумі балів за кожний окремий змістовий модуль (табл. 2.9).

Індивідуальне навчально-дослідне завдання оцінюють за такими критеріями:

- 1) самостійність виконання;
- 2) логічність і послідовність викладання матеріалу;
- 3) повнота розкриття теми;
- 4) використання й аналіз додаткових літературних джерел;
- 5) наявність конкретних пропозицій;

б) якість оформлення.

Оцінку "відмінно" ставлять за умови відповідності виконаного завдання студентом за всіма п'ятьма зазначеними критеріями та його захист. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку на відповідну кількість балів.

Захист ІНДЗ (РГЗ) проводять наприкінці другого змістового модуля, який є умовою допуску до підсумкового контролю (іспиту).

### **Проведення поточного контролю**

Поточний контроль (тестування) здійснюється та оцінюється за питаннями, які винесено на лекційні заняття, самостійну роботу і практичні завдання, а також за захистом лабораторних робіт. Поточний контроль проводять у письмовій формі після того, як розглянуто увесь теоретичний матеріал і виконані практичні (семінарські), самостійні завдання та лабораторні роботи в межах кожної теми змістового модуля. За кожним змістовним модулем проводиться поточне тестування (табл. 2.9) і кожному студентові виставляється відповідна оцінка за отриманою кількістю балів.

### **Проміжний модульний контроль**

Проміжний модульний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом матеріалу лекційного модуля і вміння застосовувати його для вирішення практичної ситуації, здійснюють у вигляді тестування.

У 7-му семестрі після вивчення тем 1-3 (ЗМ 1.1) студенти виконують тестові завдання до першого змістового модуля. Відповідно, після вивчення тем 1-6 (ЗМ 2.1) - тестові завдання або контрольну роботу до другого змістового модуля. За темами 1-5 (ЗМ 2.1) студенти виконують лабораторні роботи. Після захисту всіх лабораторних робіт студент отримує відповідну кількість балів.

У 8-му семестрі після вивчення тем 1-5 (ЗМ 3.1) . Студенти виконують контрольні роботи, лабораторні роботи. Після захисту всіх лабораторних робіт студент отримує відповідну кількість балів.

## Проведення підсумкового заліку та іспиту з Модулю

Умовою допуску до заліку є:

- сума накопичення балів за трьома змістовими модулями, яка повинна бути не менша, ніж 70 балів за внутрішнім вузівським рейтингом або системою ECTS) або наявність позитивних оцінок з проміжного модульного контролю (за національною системою);
- обов'язковий захист ІНДЗ (РГЗ) з отриманням позитивної оцінки. Залік проводять за одним з нижченаведених варіантів:

1 варіант - Залік за результатами поточного контролю;

2 варіант - Залік за результатами підсумкового тестування, (табл. 2.9). Підсумкову оцінку з дисципліни виставляють в національній системі оцінювання результатів навчання і в системі ECTS згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів Академії в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.11).

Таблиця 2.11 - Шкала перерахунку оцінок результатів навчання в різних системах оцінювання

Система оцінювання	Шкала оцінювання						
Внутрішній вузівський рейтинг, %	100-91	90-71		70-51		50-0	
Національна 4-бальна і в системі ECTS	5 <i>відмінно</i> A	4 <i>Добре</i> B, C		3 <i>задовільно</i> D, E		2 <i>незадовільно</i> FX, F	
Внутрішній вузівський рейтинг у системі ECTS, %	100-91	90-81	80-71	70-61	60-51	50-26	25-0
Національна 7-бальна і в системі ECTS	<i>відмінно</i> A	<i>дуже добре</i> B	<i>добре</i> C	<i>задовільно</i> B	<i>достатньо</i> E	<i>незадовільно*</i> FX*	<i>незадовільно</i> F**
ECTS % студентів	A 10	B 25	C 30	B 25	E 10	FX*	F**
						<i>не враховується</i>	

\* з можливістю повторного складання.

\*\* з обов'язковим повторним курсом

Для студентів заочної форми навчання передбачені наступні види контролю засвоєних знань:

- у 8-му семестрі виконують практичні роботи, розрахунково-графічні завдання, які є допуском до іспиту (підсумковий контроль) (табл 2.10).

Проведення підсумкового контролю.

Викладач оцінює роботу студента – «Зараховано», якщо студент виконав у повному обсязі розрахунково-графічні завдання та захистив його.

Підсумкову оцінку з дисципліни виставляють в національній системі оцінювання результатів навчання:

**Оцінка «відмінно»** - Студент грамотно, логічно і повно дав відповіді на всі екзаменаційні запитання. Охайно оформив екзаменаційні матеріали. Текстова частина відповіді доповнена потрібним графічним матеріалом. У відповідях студент показав знання додаткової літератури.

**Оцінка «добре»** - Студент грамотно і по суті дав відповіді на теоретичні запитання екзаменаційного білету, не допускаючи при цьому суттєвих неточностей, вміло використовує знання при розв'язанні практичних завдань і запитань. Екзаменаційні матеріали оформлені охайно, текстова частина доповнена графічним матеріалом (при необхідності).

**Оцінка «задовільно»** - Студент показав знання основного матеріалу, але не вказав його деталей, особливостей, технологічних обмежень. У відповідях він допускає неточності. Студент порушує послідовність викладу відповіді. Відсутні графічні пояснення. Відмічена неохайність в оформленні екзаменаційних відповідей.

**Оцінка «незадовільно»** - Студент не дав відповіді на значну частину програмного матеріалу. У відповідях допущені значні помилки. Матеріали екзаменаційних відповідей неохайно оформлені.

## 2.5. Інформаційно-методичне забезпечення

Таблиця 2.12 – Інформаційно-методичне забезпечення.

Бібліографічні описи, інтернет-джерела		ЗМ, де застосовується
<b>1. Рекомендована література</b>		
1.	Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.	ЗМ 1.1 ЗМ 1.3
2.	Бартань Н.Э. Чернов И.Е. Архитектурные конструкции. Учебник для техникумов. – М.: Высшая школа, 1986.	ЗМ 1.1 ЗМ 2.1
3.	Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: ВИРА-Р, 2001.	ЗМ 1.1 ЗМ 3.1
<b>2. Додаткові джерела</b>		
1.	Гранильщиков Ю.В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения). Учебное пособие. М.: ЦРИБ «Турист», 1982.	ЗМ 1.1 ЗМ 2.1 ЗМ 3.1
2.	Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник (под. ред.. А.В. Чудновского. – М.: Ассоциация авторов и издателей «тандем», 2001.	ЗМ 1.1 ЗМ 3.1
3.	СНиП 2.08.02 – 89. Общественные здания и сооружения (с изменениями 1991, 1993, 1999 г.г.)	ЗМ 1.1 ЗМ 2.1
<b>3. Методичне забезпечення</b>		
1.	Комплексні методичні рекомендації до практичних занять, самостійної роботи студентів з індивідуальними завданнями та прикладом виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Будівлі та споруди» (для студ. 1 курсу напряму 0506 – «Менеджмент», Харків. – ХНАМГ, 2007.	ЗМ 1.1 ЗМ 2.1

## НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

МІЗЯК Микола Іванович

Програма і робоча програма навчальної дисципліни **«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»** (для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання та ФПО напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа», спеціальності «Готельне господарство»)

Комп'ютерне верстання: Н.М. Колісник

План 2011, поз. 45 Р

---

Підп. до друку 22.02.2011 р.

Формат 60x84 1/16

Друк на ризографі

Ум. друк. арк. 1,3

Тираж 10 пр.

Зам. № 6936

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,

вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rectorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rectorat@ksame.kharkov.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК №731 від 19.12.2001